

对秋收的畅想 对孝心的回味

# 今天立秋，嘬一口“炒毛麸”

8月7日，立秋。历书上说：“斗指西南维为立秋，阴意出地始杀万物，按秋训示，谷熟也。”

“谷熟”，已经是一种离我们很远的生活。

在北仑区春晓街道民丰村大茂记年糕坊里，米香混合着芝麻香、山奈香、陈皮香，一个劲往鼻子里钻，勾起的是对“秋收”的畅想，还有对“孝心”的回味……



92岁的陈珠凤(右)和66岁的女儿周芳利一起做“炒毛麸”。

## 满满都是爱的“炒毛麸”

8月5日，第4号台风“黑格比”刚过境，天气还算凉爽，再加上民丰村依山傍水，越发多了几分凉意。

“按秋训示，谷熟也”，临近立秋，早稻收割接近尾声，新米陆续上市。对66岁的民丰村村民周芳利来说，就像是记忆的门被轻轻推开：是时候做“炒毛麸”了。

“炒毛麸”是当地人的叫法，通俗一点说，就是“炒米粉”，用到的最主要的食材就是“透骨新鲜”上市的早稻米。

以前做“炒毛麸”的早稻米基本上都是各家自己种的，“现在村里哪还有人专门种田，要么外出打工，要么改种花木，更赚钱。”周芳利说。

早稻米为啥不直接吃，偏要大费周章将米磨成粉？在周芳利看来，这是出嫁的女儿对母亲的一份孝心，让母亲“尝个鲜”，也算是表白一份心意：嫁出去的女儿不是“泼出去的水”，依旧是父母的“贴心小棉袄”。

周芳利说，过去当地不少人家在嫁女儿时准备的嫁妆中，少不了用来装“炒毛麸”的“饭孟”，也算是母亲对女儿的一份期许吧。

“现在吃的东西多了，特地做‘炒毛麸’的人也几乎没有了，但是对姆妈的孝心还是在的，就像清明送青团、端午送粽子、中秋送月饼，总归是少不了的。”

## 做“炒毛麸”是一份体力活

虽说“炒毛麸”代表女儿对母亲的一份心意，但这次“掌勺”的并不是周芳利，而是她已经92岁高龄的母亲陈珠凤。相比周芳利，陈珠凤对“炒毛麸”的步骤更是了然于胸。

在大茂记年糕坊里，大灶灶膛里的火已经烧得“噼啪”作响，铁锅也开始冒烟。

正如“炒毛麸”这个名字取的，全程只有一个关键词：炒！

“要把米从白色炒到焦黄色为止。”陈珠凤说。这个过程差不多要一个小时。不断翻炒，即便是年轻人，对臂力也是个很大的考验。

眼瞅着米炒得差不多，大茂记年糕坊的柯建君把早已备好的陈皮和山奈倒入铁锅中，一起炒。

山奈是一种中药材，自带独特的香气，具有行气温中、消食、止痛的作用。

米炒至焦黄后出锅，再倒入早已炒好的芝麻搅拌。“芝麻容易爆，容易糊，所以要单独炒。”柯建君说。

到了最后加糖的环节，大家的意见出现了分歧——

“糖要趁米还热的时候加进去”，这是陈珠凤记忆中“炒毛麸”的步骤；而在周芳利和柯建君这些“后生”的印象中，“糖要等米凉透了之后再加，不然容易糊”。

谁也说服不了谁，最后还是听了陈珠凤的话，不知道算不算对母亲的一份爱？



当地出产的“炒毛麸”。

## “炒毛麸”竟然是用来“嘬”的

除了炒，制作“炒毛麸”还有一个很重要的步骤：磨。

大茂记年糕坊里至今保留有老底子的石磨。周芳利说，在当地，原本几乎家家户户都有磨，“现在基本上都找不到了，有的盖房子直接拿磨来垫地基。”

“添磨”有专用的工具，用棕榈叶制成的刷子，将炒好的米一点点“扫”到磨里。不过，陈珠凤更习惯用手一点点拨，“这样磨出来更细腻。”

磨好的“炒毛麸”，从样子看有点像核桃芝麻粉，带着芝麻的灰色调；但在气味上，却不像核桃芝麻糊那般浓郁，闻着清淡但复杂，有隐约的芝麻香、米香，还有陈皮和山奈特有的香气。

舀了一勺放到嘴里，细腻到入口即化。周芳利说，“炒毛麸”可以干吃，也可以泡水喝。相比之下，干吃被更多当地人所喜爱。

“炒毛麸”最传统的吃法，不是像现在这样用勺子舀着吃，而是将其装在一个带有抽绳的布袋子里，插上一根中空的竹管当吸管，提在手里，吸着吃，有点像喝散啤啤酒。

周芳利说，像陈珠凤这一辈人，经常会拎着一个装有“炒毛麸”的布袋去田里干活，饿的时候，直接拎起来吸两口垫饥；有时也会放在床头，半夜醒来吸一口，权当“夜点心”。

记者 石承承 通讯员 钱一旦 记者 崔引摄

## 江北朱家社区阿姨们引导使用公筷有妙招 自编宁波话版说唱《拍手歌》

本报讯(记者 吴震宁 通讯员 吴天云 罗秋玲)“使用公筷保健康，防止人们病毒传。倡导饮食新风尚，改变餐桌旧陋习……”近日，一段用宁波话说唱的使用公筷公勺《拍手歌》小视频，在江北甬江街道朱家社区的居民群里流传开来。这首歌从社区阿姨们口中用宁波话唱出，朗朗上口，宣传了公筷公勺有利健康，引导餐桌文明，十分接地气。

录制这段使用公筷公勺拍手歌小视频的，是该社区巾帼宣传队金舞鞋舞蹈队的阿姨们。

4月“甬城公筷”行动推广的时候，巾帼宣传队的成员们就先在自己家中用起了公筷公勺，并在日常的宣传活动中，向居民发放公筷使用倡议书。但细心的阿姨们发现，光靠发倡议书收效并不显著，随后，她们将目光锁定在了大家都爱刷的小视频上。“可能之前倡议书相对篇幅长，没有多少人爱看，我们看有的小视频很有意思，就参照一些网上点击率很高的拍手歌，用宁波话编写歌词录了一段发出来，大家平时随手刷刷，宣传目的就达到了。”参与拍手歌编写和录制的郑阿姨说。

之后，除了录制视频，巾帼宣传队的阿姨们还将《拍手歌》的歌词打印出来，和先前的公筷倡议书、街道妇联定制的公筷公勺小礼盒一起发给居民。有时候正好遇到居民家中准备用餐，阿姨们也会鼓励他们打开发放的小礼盒直接体验一番，逐渐，小区里开始使用公筷公勺的家庭就多了起来。

“不光是新冠病毒，幽门螺杆菌、乙肝这些会口口相传的疾病，都可以通过公筷、分餐的方法预防，希望这次给大家录拍手歌，能让更多人意识到使用公筷公勺不是增添麻烦，而是为自己和身边人的健康建起一道防护屏障，也是从做好文明餐桌开始，助力文明城市创建的具体行动。”巾帼宣传队的吴阿姨说。



做“炒毛麸”用到的食材比较简单，最主要的是早稻米。